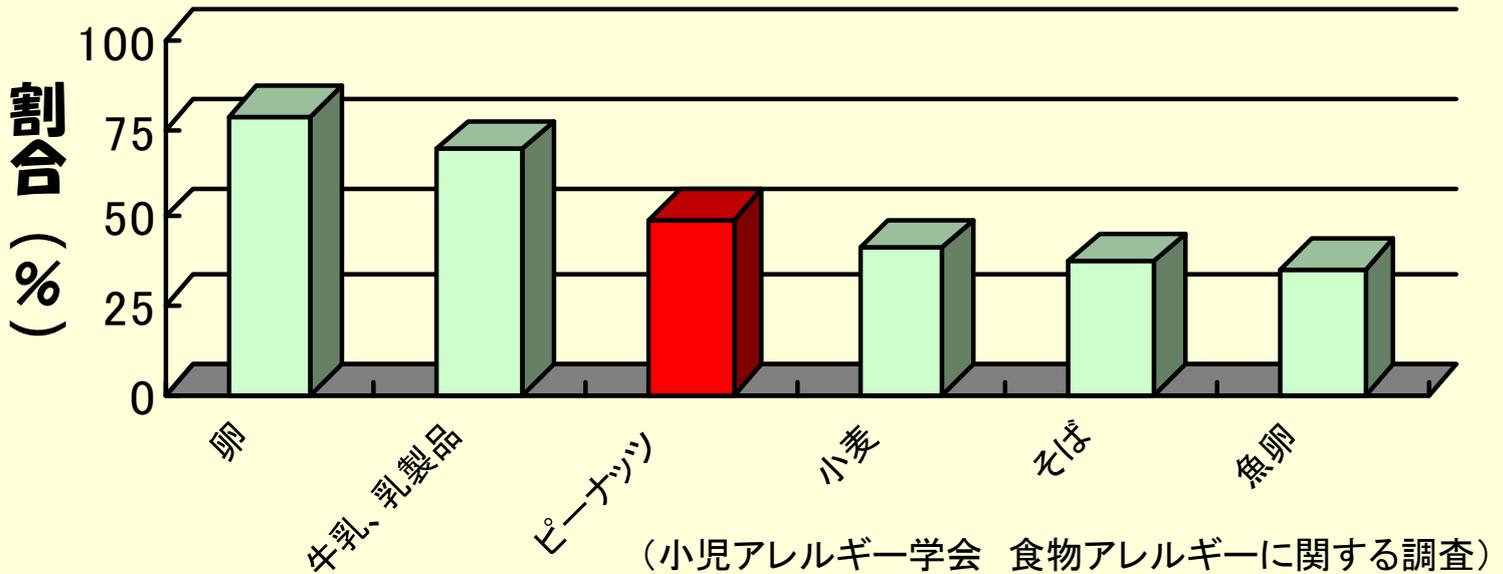


ピーナッツアレルギーについて

ピーナッツ(豆類)は、**食品表示義務対象**の重要なアレルギー食品のひとつです。以前、ピーナッツアレルギーは消費量の多いUSAで多く見られましたが、近年は日本でも消費量が増加し、日常的に食す機会が増えたため**子供**を中心に発症数が増加しています。小児の食物アレルギー症例の**約49%**にピーナッツに対する症状が認められます。



成長に伴い改善の見られる**卵**や**牛乳**のアレルギーと異なり、大人になっても症状が持続したり、重症の場合には**ショック**となり死亡することもあるため、**注意が必要な食物**です。

★調理による反応性の違いと低アレルゲン化

衛生研究所では、同じピーナッツでも、炒ったものより**茹でたり揚げたりしたピーナッツの方がアレルギーを起こしにくい**点に注目し、茹でピーナッツによる脱アレルギー(脱感作)が可能かどうか検討しています。

★他の豆類やナッツ類との交叉反応性について

一般に種類の近い植物・食物は、その内の1種にアレルギーを起こすと、他の近い種のものにも反応しやすくなると言われています(**交叉性**と言います)。ピーナッツと近いマメ科の**大豆**や、少し種類は遠くないですが、ピーナッツと共通の種子貯蔵タンパク質を持つ**ナッツ類**(アーモンド、クルミ、ヘーゼルナッツ等)について、交叉の有無や程度を症例毎に調査し、患者さんの日常生活および治療に活かせるよう情報提供しています。また、全症例の結果を統計的に分析し、病院での保健栄養指導に役立てています。